

Ingrediënten voor 4 personen

2 Stengels rabarber 2 Zakjes rooibosthee 4 el Vloeibare honing 200 g Aardbeien, in 4 gesneden Water Suiker (facultatief) naar smaak Ijsblokjes

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Belgisch
Soort_gerecht: Niet-alcoholische dranken
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



IJsthee met aardbei en rabarber

Lekker koel en verfrissend

Bereidingswijze

-Snij met een dunschiller 10 cm van de rabarber in dunne reepjes. Leg ze in een kom koud water met de ijsblokjes en zet in de koelkast. De linten moeten mooie krullen vormen. Snij de rest van de rabarber in stukjes en kook ze in 15 à 20 min gaar in water. -Schep de rabarber met een schuimspaan uit het kokende water en laat uitlekken. Leg de zakjes thee in het hete water, voeg de honing en eventueel de suiker toe. Giet er indien nodig een beetje extra water bij. -Verwijder de zakjes na 5 min, zodat de thee niet te bitter kan worden, en giet er de ijsblokjes bij om de thee snel af te koelen. Voeg de aardbeien toe en serveer de thee met de linten rabarber.